





Chef Iury Almeida

Com o Chef Iury Almeida à frente, a nossa Cozinha é uma celebração da diversidade e tradição, reinventada com um toque contemporâneo. Inspirado por uma riqueza de culturas e sabores, cada criação reflete não apenas a habilidade culinária excepcional do Chef, mas também sua paixão por explorar novos ingredientes e reinterpretar clássicos culinários. Prepare-se para uma experiência gastronômica emocionante, onde a tradição encontra a modernidade em cada prato.

With Chef Iury Almeida at the helm, our cuisine is a celebration of diversity and tradition, reinvented with a contemporary twist. Inspired by a wealth of cultures and flavours, each creation reflects not only the Chef's exceptional culinary skills, but also his passion for exploring new ingredients and reinterpreting culinary classics. Get ready for an exciting gastronomic experience, where tradition meets modernity in every dish.

MENU SURPRESA DO Chef

Deixe-se surpreender pelo nosso Chef.

Cinco momentos únicos que irão despertar os seus sentidos.

Let yourself be surprised by our Chef.

Five unique moments that will awaken your senses.

5 MOMENTOS e 5 vinhos Portugueses

•
75€
p/pessoa

•
55€*
p/pessoa
*sem vinhos

 Pratos frios
Cold dishes

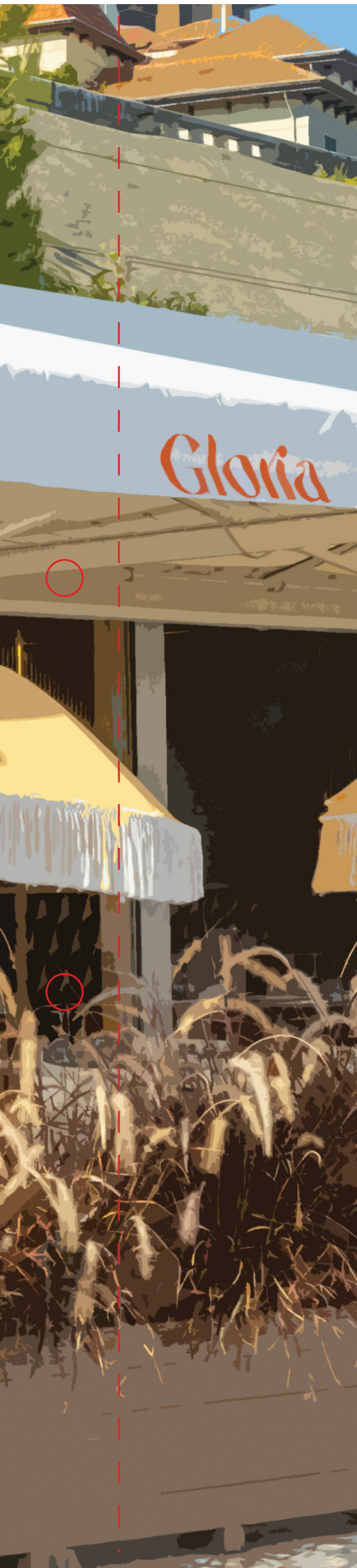
 Picante
Spicy

 Vegetariano
Vegetarian



gloria_beach.bar.restaurante

Declaração de alergénios: alguns dos nossos produtos poderão conter ingredientes alergénios, entre outros. Se desejar informação específica, consulte por favor um dos nossos colaboradores.
(Reg. UE 1169/2011).



Couvert
Couvert

Pão, manteiga aromatizada, pargamena e azeite aromatizado 4€
Bread, flavored butter, parchment, and flavored olive oil

Patê 3,5€
Pâté

Azeitonas 2,5€
Olives

Queijo Azeitão 9€
Azeitão cheese

Salada de camarão em conserva 5,5€
Marinated shrimp salad

Entrada
Starter

Trilogia da Gloria 25€
Camarão cozido + tártaro de atum + tártaro de novilho
Trilogy of Gloria
Boiled shrimp + tuna tartare + beef tartare

Ostras naturais da costa ❄️ 3.5€ uni.
com Molho picante e limão
Natural oysters from the coast
with spicy sauce and lemon

Foie gras mi-cuit ❄️ 14.5€
com Cebola caramelizada e tosta
with Caramelized onion and toast

Arancini de Bacalhau (1 Uni) 5€
com Aioli de pimentão fumado
Cod Arancini
with Smoked Pepper Aioli

Croquete de borrego (1 Uni) 5€
com puré de batata trufada, maionese de salsa e alcaparras
Lamb croquette
with truffled mashed potatoes, parsley mayo, and capers

Experiência à Beira-Mar para Partilhar
Seaside Sharing Experience

VEGETARIANO

Burrata 🌿❄️ 14.5€
com salada de citrinos, toranja e laranja ao molho vinagrete

Burrata
with citrus salad with grapefruit and orange vinaigrette

Abóbora Assada 🌿🌶️ 17.5€
com molho verde, harissa, iogurte grego, romã e aneto

Roasted pumpkin
with green sauce, harissa, Greek yoghurt, pomegranate and dill

MAR

Salada de polvo (3 Uni) ❄️🌶️ 15€
com pani puri, salada vinagrete e harissa

Octopus salad (3 Units)
with pani puri, vinaigrette salad, and harissa

Amêijoas à Bulhão Pato do chef 22€

Clams à Bulhão Pato
Traditional Portuguese style with garlic, olive oil, coriander, and white wine

Filete de cavala ❄️ 17.5€
com coração de cogolho, puré de caju e serracano

Mackerel fillet
with romaine heart, cashew purée, and summer savory

Ceviche de corvina ❄️ 21.5€
com leite de tigre, maçã verde, ervas aromáticas, crème fraîche e algas wakame

Corvina ceviche
with tiger's milk, green apple, herbs, crème fraîche and wakame seaweed

Tártaro de atum ❄️ 20€
com esferas de soja e creme de coco e chips de lula

Corvina ceviche
with soy spheres, coconut foam, and squid chips

Vieira kataifi (4 Uni) 25€
com beurre blanc cítrico e raspa de lima

Kataifi scallop (4 Units)
with citrus beurre blanc and lime zest

Camarão à guilho 27.5€
com molho bisque, alho laminado, malagueta laminada e coentros

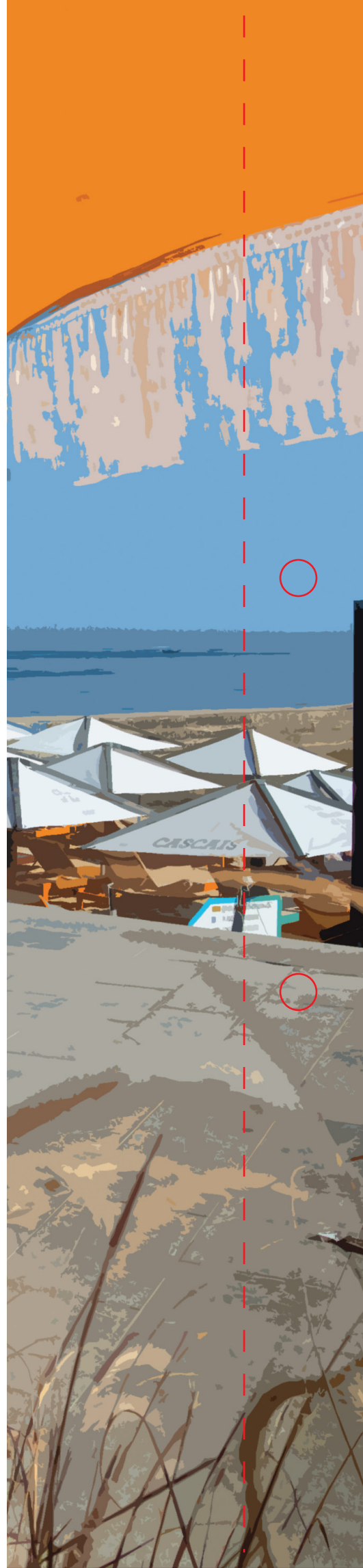
Garlic Shrimps
with bisque sauce, sliced garlic, chilli and coriander

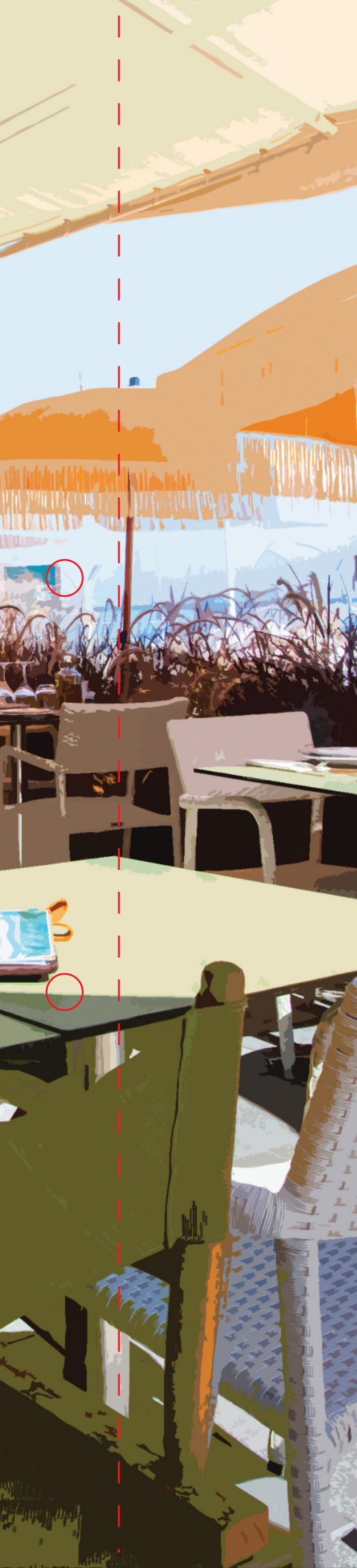
Lula grelhada 🌶️ 24.5€
com molho de salsa verde e chilli crisp

Grilled squid
with green parsley sauce and chilli crisp

Arroz nero com carabineiro (2pax) 59€
com molho bisque, polvo, lula, mayo de lima

Nero rice with scarlet prawn
with bisque sauce, octopus, squid, lime mayo





Experiência à Beira-Mar para Partilhar

Seaside Sharing Experience

TERRA

- Prego de bochecha de porco** 14.5€
pão de bolo do caco, maionese de salsa e alcaparras, molho de salsa verde
Pork cheek sandwich
with bolo do caco bread, parsley and caper mayo, green salsa
- Pica-pau de língua de vaca** 🍖 18.5€
com mostarda Dijon, pickles, togarashi e sambal
Ox tongue "Pica-pau"
with Dijon mustard, pickles, togarashi and sambal
- Tártaro de lombo de novilho** ❄️🍖 23€
com creme de ovo, parmesão, pickles e matcha
Beef loin tartare
with egg cream, parmesan, pickles and matcha
- Foie gras "poêlé"** 29€
com compota de abóbora, duxelles e pinhão torrado
Foie gras poêlé
with pumpkin compote, duxelles and toasted pine nuts

Experiência à Beira-Mar Prato

Seaside Experience Dish

- Hambúrguer de Picanha** 20€
Pão brioche, ovo, queijo cheddar e bacon
Picanha burger
Brioche bread, egg, cheddar cheese, and bacon
- Couve-Coração Grelhada** 🍃 16.5€
Puré de caju, serracano, miso e togarashi
Roasted Pointed Cabbage
Cashew purée, summer savory, miso, and togarashi
- Frango Glória** 18.5€
com maionese de tonnato, salada de coentros
Glória-style chicken
with tonnato mayonnaise, coriander salad
- Polvo à Glória** 27.5€
com puré de batata-doce, acelgas ao molho de salsa, pancetta e bottarga
Glória-style octopus
with sweet potato purée, Swiss chard with green sauce, pancetta and bottarga
- Camarão tigre** ≈180 gr 30€
com molho manteiga e ervas, cama de puré de ervilha e hortelã, mayo de lima e ovas de peixe
Tiger prawn 180g
with herb butter sauce, pea and mint purée, lime mayo and fish roe
- Salada Glória** 🍃❄️ 19.5€
Couve-roxa, alface crocante, tomate cherry, caju, pistáchios, cebola, ananás e abacate
Adicione camarão ou bacon - 2,5€
Glória Salad
Red cabbage, crunchy lettuce, cherry tomato, cashew, pistachio, onion, pineapple and avocado
Add grilled shrimp or bacon - 2,5€
- Arroz de lingueirão e berbigão** 24.5€
com lingueirão, berbigão, limão, togarashi, acelgas e wakame
Razor clam and cockle rice
with lemon, togarashi, Swiss chard and wakame

Grelhados de Peixe da Costa
Grilled Fish from the Coast

Robalo ou Dourada

com molho manteiga e ervas, molho salsa verde e um acompanhamento à escolha

Sea bass or sea bream

herb butter sauce, green sauce and one side of your choice

Sugestão do Chef

Para partilhar

Chef's suggestion

For sharing

70€/kg

Sob consulta

Upon request

Grelhados de Novilho Premium
Premium Beef Grills

A Nossa Picanha

Salada vinagrete, farofa e um acompanhamento à escolha

Our picanha

Vinaigrette salad, farofa, and a side of your choice

Lombo de Novilho

Salada vinagrete, farofa e um acompanhamento à escolha

Beef tenderloin

vinaigrette salad, farofa, and a side of your choice

Sugestão do Chef

Para partilhar

Chef's suggestion

For sharing

32,5€

39,5€

Sob consulta

Upon request

Acompanhamentos
Sides

Salada Ibérica

Iberian Salad

5,5€

Ratatouille

Ratatouille

7,5€

Arroz Thai

Thai rice

5,5€

Puré de Batata Trufado

Truffled mashed potatoes

7,5€

Batata Frita Trufada

Truffle fries

7,5€

Tagliatelle

Tagliatelle

7,5€

Menu Criança até 12 anos
Kids' Menu up to 12 years old

Peixe panado da casa com arroz ou batata

Breaded fish fillet with rice or potatoes

12€

Lombo de novilho com arroz ou batata

Beef tenderloin with rice or potatoes

12€

Pizza (consultar disponibilidade)

Pizza (check availability)

12€





Sobremesas para partilhar

Desserts to share

Tiramisù <i>Tiramisu</i>	10€	Sugestão do Chef <i>Chef's suggestion</i>	10€
Petit gateau <i>Molten lava cake</i>	10€	A gulosa Gloria 3 bolas de gelado + chantilly da casa	14,5€
Crumble de Maçã <i>Apple crumble</i>	10€	Glória's Indulgence 3 scoops of ice cream + whipped cream	

Sobremesas para beber

Dessert Cocktails

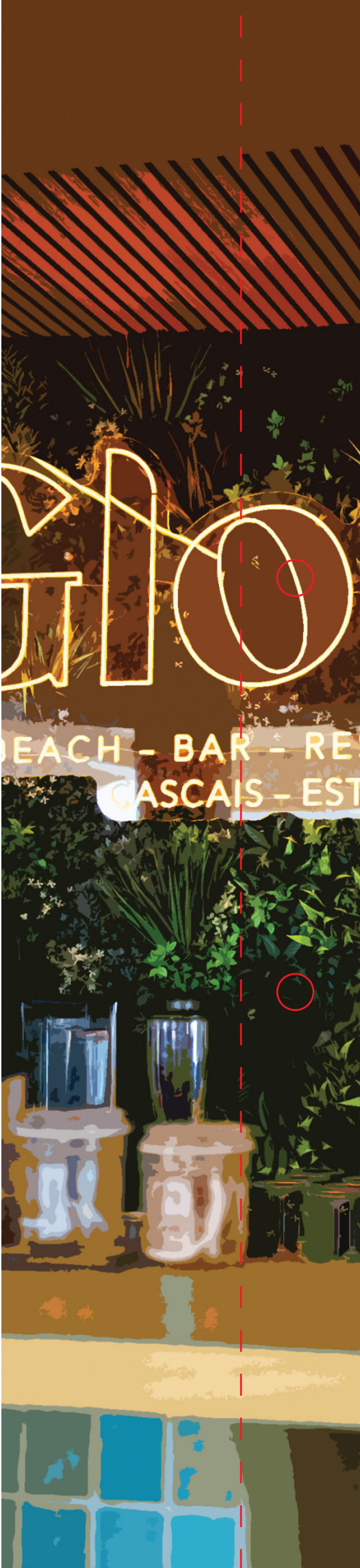
Colonel Vodka e gelado de limão Vodka and lemon ice cream	12€
Affogato Vodka, café, gelado de baunilha Vodka, coffee, vanilla ice cream	12€
Irish Whisky, café e chantilly Whiskey, coffee and whipped cream	12€
Martini espresso Café, vodka e caramelo salgado Coffee, vodka, salted caramel	12€

Cafetaria

Cafeteria

Café <i>Coffee</i>	2,5€
Descafeinado <i>Decaf Coffee</i>	2,5€
Abatanado <i>Americano</i>	4€
Abatanado Descafeinado <i>Decaf Americano</i>	4€
Meia de Leite <i>Coffee with Milk (Similar to a Latte)</i>	4€
Galão <i>Latte</i>	4,5€
Café com gelo no shaker <i>Iced coffee shaken in a shaker</i>	4€
Carioca de Limão <i>Lemon Infusion (Lemon Peel Tea)</i>	2,5€
Cappuccino	6€
Chocolate Quente <i>Hot Chocolate</i>	6€
Chá Menta, Frutos vermelhos, Preto, Camomila e Cidreira <i>Tea</i> Mint, Red fruits, bBlack, Chamomile, and Lemon balm	5€

Vinho da casa House Wine					
			Copo	75cl	
Ribeiro Santo Branco			6€	24€	
"Colheita" (2022)					
Ribeiro Santo Rosé			6€	24€	
"Colheita" (2022)					
Ribeiro Santo Tinto			6€	24€	
"Colheita" (2022)					
Vinho branco White wine					
Douro	75cl				
Quinta das Heredias	35€				
"Colheita" (2022)					
Hasso	29€				
Kranemann (2022)					
Dão					
Ribeiro Santo	35€				
(Encruzado) Automático (2022)					
Bairrada					
Luís Pato	39€				
"Vinhas Velhas" (2023)					
Alentejo					
Lobo Vasconcelos	45€				
LV "Colheita" (2022)					
FRANÇA					
Vallée de la Loire	30€				
360 "Sauvignon" (2022)					
Rosé					
FRANÇA					
Cotes de Provence	30€				
Domaine Virant Terroir (2022)					
Le Roi Soleil	49€				
Saint Tropez					
Verde Green					
	Copo	75cl			
Mar Salgado	6€	24€			
(2023)					
Dona Paterna	29€				
Alvarinho					
			Vinho Tinto Red wine		
			Douro		
			Quinta das Heredias	35€	
			"Colheita" (2020)		
			Hasso	29€	
			Kranemann (2019)		
			Dão		
			Ribeiro Santo	49€	
			"Reserva" (2020)		
			Bairrada		
			Luís Pato	45€	
			"Vinhas Velhas" (2022)		
			Alentejo		
			Lobo Vasconcelos	55€	
			LV "Colheita" (2020)		
			Lobo Vasconcelos	110€	
			LV "Reserva" (2020)		
			Península de Setúbal		
			Gloria 2017	225€	
			Herdade do Portocarro		
			FRANÇA		
			Graves		
			Château des Gravieres	35€	
			(2017)		
			Vallée Du Rhone		
			Première Note	29€	
			"Syrah" (2017)		
			Espumante Sparkling wine		
				Copo	75cl
			Mar Salgado	6€	24€
			Astronauta Baga		32€





Champanhe

Moutard Brut	90€
Ruinart Brut	125€
Ruinart Rosé	145€

Sangria da Gloria

Gloria Sangria

Sangria de Espumante

Frutos vermelhos
Red fruits

Sangria Branca

Sangria Tinta

	Copo	1Lt	2Lt
	6€	22€	30€
	6€	18€	25€
	6€	18€	25€

Refrigerantes

Soft Drinks

Lipton 33cl	4€
Pêssego, Limão Peach, Lemon	
Guaraná 33cl	4€
Sumol 33cl	4€
Laranja Orange	
Compal 20cl	4€
Maçã, pêssego, manga/laranja Apple, peach, mango/orange	
Royal Bliss Tonic 20cl	4€
Ginger Beer 20cl	4€
7Up 33cl	4€
Coca Cola 20cl	4€
Coca Cola Zero 20cl	4€
Red Bull 33cl	6€

Águas

Waters

Água da Gloria 70cl	3€
Água filtrada com ou sem gás Filtered water with or without gas	
Serra da Estrela 25cl	2,5€
Água das Pedras 25cl	2,5€
Frize Limão 25cl	2,5€

Cerveja

Beer

	Imperial 25cl	Caneca 50cl
Sagres	3€	5€
Heineken	4€	7€
		Garrafa
Sagres		5€
Guinness		7€
Sagres sem Álcool		5€
Heineken		5€
Desperados		6€
Corona		6€

Sumo Naturais

Natural Juices

Sumo Laranja 30cl	6€
Orange juice	
Sumo Gloria 30cl	6€
Consulte a nossa equipa para saber qual é o sumo da semana	
Gloria juice	
Consult our team to find out what is the juice of the week	

Cocktails Clássicos

Classic Cocktails

Aperol 12€
Aperol, sparkling wine, and soda
Aperol, sparkling wine, and soda

Gin Fizz 10€
Gin, sumo limão, açúcar,
água com gás
*Gin, lemon juice, sugar,
sparkling water*

Caipirinha 12€
Lima, açúcar amarelo, Cachaça
Lime, brown sugar, Cachaça

Mojito 12€
Lima, menta, rum, soda
Lime, mint, rum, soda

Margarita 12€
Tequila, Triple Seco, sumo lima.
Tequila, Triple Seco, lime juice.

Pina Colada 12€
Malibu, sumo coco, sumo ananás.
Malibu, coconut juice, pineapple juice.

Moscow Mule 12€
Vodka, gengibre, cerveja e lima.
Vodka, ginger, beer and lime.

Sex on the Beach 10€
Vodka, sumo pêssago, sumo laranja
Vodka, peach juice, orange juice

Paloma 12€
Tequila, mel, sumo de limão
e soda de toranja
*Tequila, honey, lemon juice, and
grapefruit soda*

Cocktails Variações

Cocktails Variations

Martini Chocolate 12€
Vodka, Bailey's, Chocolate
Vodka, Bailey's, Chocolate

Mojito de Coco 12€
Lima, menta, sumo coco, Rum, soda
Lime, mint, coconut juice, rum, soda

Mojito Limoncello 12€
Menta, açúcar amarelo, sumo lima,
Rum, limoncello
*Mint, brown sugar, lime juice, rum,
limoncello*

Margarita Spicy 14€
Tequila, sumo lima, mel, togarashi
Tequila, lime juice, honey, togarashi.

Caipirosca 12€
Lima, açúcar amarelo, Vodka
Lime, brown sugar, Vodka

Cocktails Casa

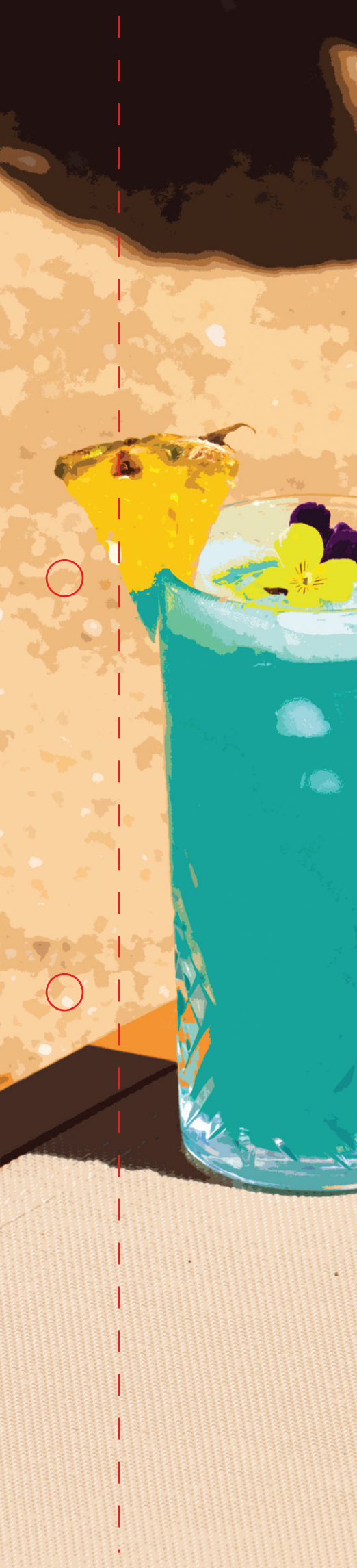
House Cocktails

Bob Marley 12€
Grenadine, sumo ananás,
Malibu, Blue Coracau
*Grenadine, pineapple juice,
Malibu, Blue Coracau*

Barbie 12€
Tequila, Triple Seco, sumo
de Lima, Mel, Grenadine
*Tequila, Triple Seco, Lime Juice, Honey,
Grenadine*

Blue Hawaii 12€
Malibu, Blue Coracau, sumo coco,
sumo ananás
*Malibu, Blue Coracau, coconut juice,
pineapple juice*





Tequilas

Jose Cuervo	10€
Dom Júlio	5€

Rum

Captain Morgan	10€
Infiel (PT)	15€
Kraken	15€
Diplomát ico	18€

Whiskeys

Baileys	8€
JB	10€
Jameson	8€
Jack Daniel	10€
Cardhu	14€

Licores *Liqueurs*

Macieira	6,5€
Aguardente Velha	8€
Ginginha	6,5€
Limoncello	6,5€
Ricard (4cl)	5€
Get 27	9€
Amêndoa Amarga	6€
Licor Beirão	6€
Bagaceira	6€
Cachaça 51	8€
Moscatel (Setúbal)	5€

Vodka

Moskoskaya	10€
Grey Goose	15€

Gin

Exceptional (Pt)	15€
Gordon	10€
Bombay	12€
Hendrick's	15€

Vinho do Porto *Port wine*

Tawny Tinto	6,5€
Tawny Branco	6,5€
Kranemann 10 anos	15€

INFORMAÇÃO SOBRE ALIMENTOS QUE POSSAM PROVOCAR ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

INFORMATION ABOUT FOODS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

Se é alérgico ou intolerante às substâncias que se encontram enumeradas de seguida, e tem dúvidas se estas foram utilizadas na preparação/confeção do que pretende consumir, informa-se que apesar do controlo alimentar e da execução das boas práticas de segurança alimentar os alimentos podem conter vestígios de algumas destas substâncias, por isso aconselha-se a solicitação da informação aos nossos colaboradores.

If you are allergic or intolerant to the substances listed below, and have doubts whether these were used in the preparation/confection of what you intend to consume, please be informed that despite food control and the implementation of good food safety practices, food may contain traces of some of these substances, therefore it is advisable to request the information from our collaborators.



Nos termos das disposições legais, os bolos, pastéis, salgados, sandes e outros produtos alimentares, não embalados individualmente, depois de escolhidos e entregues ou colocados nas mesas, não podem ser devolvidos ou trocados por outros. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se for inutilizado por este.

Pessoas com deficiência ou incapacidade, pessoas com idade igual ou superior a 65 anos (e evidente alteração ou limitação das funções físicas e mentais), pessoas grávidas e pessoas acompanhadas de criança de colo até dois anos de idade, têm atendimento prioritário.

De acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 106/2015, é proibida a venda e o consumo de todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas, a quem não tenha completado 18 anos de idade e a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica. Para esse efeito, pode ser exigida a apresentação de um documento de identificação.

É proibida a entrada e permanência de animais dentro deste estabelecimento, exceto cães de assistência. É permitida a permanência de animais na esplanada, desde que estejam presos por trela e não utilizem as cadeiras e mesas.

Neste estabelecimento há livro de reclamações (Decreto-Lei n.º 10/2015 – Artigo 134).

In accordance with legal provisions, cakes, pastries, snacks, sandwiches and other food products, not individually packaged, once chosen and delivered or placed on tables, cannot be returned or exchanged for others. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if it is not requested by the customer or if it is unused.

People with disabilities or incapacity, people aged 65 or over (and with evident changes or limitations in physical and mental functions), pregnant people and people accompanied by a child up to two years of age, receive priority assistance.

In accordance with the provisions of Decree-Law No. 106/2015, the sale and consumption of all alcoholic beverages, spirits and non-spirits, is prohibited to anyone who has not reached the age of 18 and to anyone who is clearly drunk or appears to possess a psychic anomaly. For this purpose, the presentation of an identification document may be required.

The entry and stay of animals inside this establishment is prohibited, except assistance dogs. Animals are allowed on the terrace, as long as they are on a leash and do not use the chairs and tables.

There is a complaints book at this establishment (Decree-Law No. 10/2015 – Article 134).

